

Bienvenidos!

LUXOR y OLIMPIA Vídeo

en formato de texto en un archivo en formato PDF



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

Una importante característica

de casi todas las líneas de producción

es el aro de protección de la cuchilla.



En referencia a este componente es importante mirar al Vídeo

enlace Web: Aro de protección de la cuchilla en la página dos del área vídeo o

Aro de protección de la cuchilla vídeo en formato de texto en un archivo

en formato PDF clic sobre este símbolo para abrir el archivo

Los modelos Luxor y Olimpia son similares



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

La Luxor fue diseñada y construida después de la Olimpia, de hecho, como se puede ver, los márgenes son más redondeados, por eso tienen una forma más moderna con respecto a la Olimpia.





La principal diversidad entre las líneas Lusso,

Lady y Dolly es que la cuchilla es casi vertical

y el motor está situado en una posición diferente





facilitando así la salida y la toma del producto

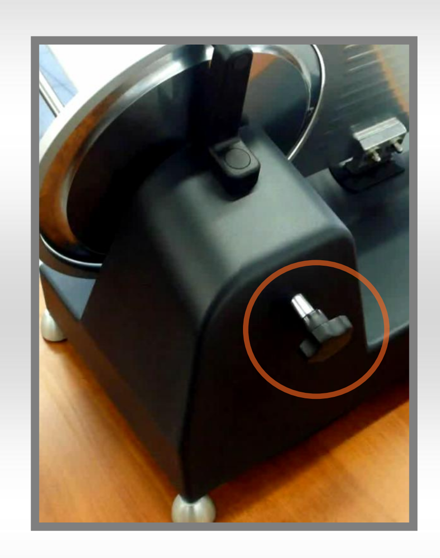
La Luxor y la Olimpia están disponibles

sólo con afilador amovible.



En estas maquinas no está posible aplicar

el eje de fijación del cubre- cuchilla.



Se obtiene una mejor limpieza y manutención

quitando el disco del cubre- cuchilla

se puede extraer fácilmente el prensa fiambre,

destornillando este tornillo



El carro de la mercancía de momento

está fijo y no es extraíble.



En las siguientes imágenes se pueden ver las versiones disponibles, como por ejemplo las con la cuchilla en Teflón, con las perillas en aluminio, o rojas

enlace Web: Fotos página web

clic sobre este símbolo para abrir el archivo Presentación de fotos en formato PDF

Para eventuales accesorios aplicables, es importante mirar al Video

enlace Web: Accesorios en la página dos del área vídeo o

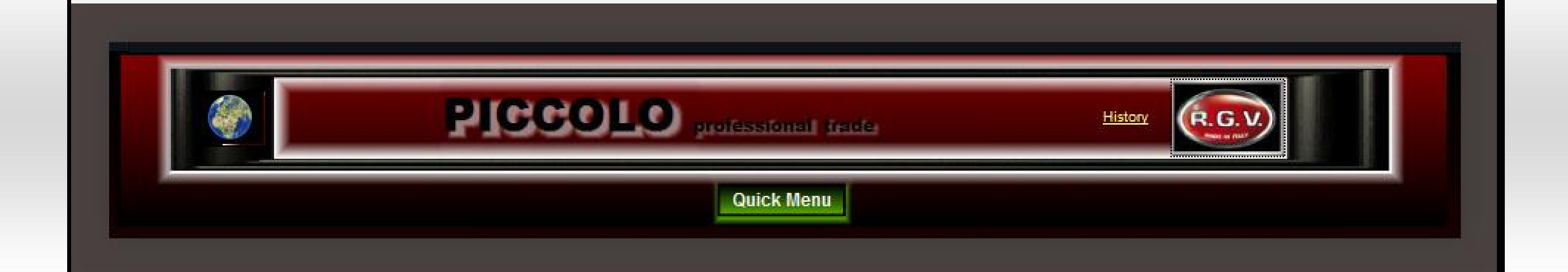
Accesorios vídeo en formato de texto en un archivo en formato PDF

clic sobre este símbolo para abrir el archivo

Gracias por la atención y un cordial saludo

Piccolo

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com



Bienvenidos!

LUSSO y LADY Vídeo

en formato de texto en un archivo en formato PDF



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

Una característica importante

en casi todas las líneas de producción,

es el aro de protección de la cuchilla



En referencia a este componente es importante mirar al Vídeo

enlace Web: Aro de protección de la cuchilla en la página dos del área vídeo o

Aro de protección de la cuchilla vídeo en formato de texto en un archivo

en formato PDF clic sobre este símbolo para abrir el archivo

Los modelos Lusso y Lady son similares.





La diferencia fundamental está en la basamento, porque en la Lusso, como última elaboración es lacado, en cambio en la Lady es anodizado.

En referencia a este componente es importante mirar al Vídeo

enlace Web: Basamento anodizado y lacado en la página dos del área vídeo o

Los Basamento anodizado y lacado vídeo en formato de texto en un archivo

en formato PDF clic sobre este símbolo para abrir el archivo

Querría señalar que la atención empleada en la realización de las máquinas, tiene el objetivo de obtener una limpieza fácil y práctica;

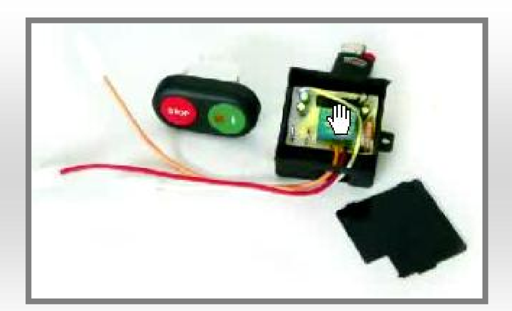
como se puede ver por ejemplo

en este punto ha sido creada una

baja en la base para facilitar la limpieza



Las líneas profesionales Lusso y Lady tienen un doble interruptor On / off
con la centralina de seguridad y un motor más potente que la versión Dom / Export.



Para obtener más informaciones acerca de la diferencia entre la línea CE profesional y la CE Dom / Export es importante mirar también el archivo

Accesorios clic sobre este símbolo para abrir el archivo

En la línea profesional Lusso y Lady, a partir del diámetro 22

se aplica el eje del disco del cubre-cuchilla

para facilitar la extracción veloz y hacer

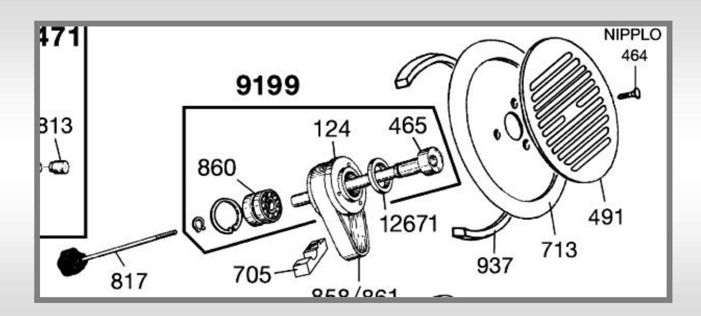
así una mejor limpieza



En lo que atañe la versión DOM / Export
una mejor limpieza de la cuchilla
se puede hacer quitando el disco de la cubierta
de la cuchilla con una llave correspondiente.



Una nota importante es que en general la limpieza de la máquina no se lleva a cabo como se describe en el manual de instrucciones sino utilizando agua y detergentes en abundancia



y facilitando así la infiltración de líquidos en el interior del motor, causando con el tiempo la roya en los cojinetes de bolas, en el eje del motor y el mal funcionamiento de la máquina.

Una ayuda valiosa para impedir la infiltración es aplicar

el aro guarnición para la protección de la polea

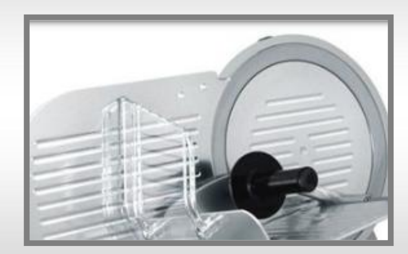


Además es posible evitar los daños de la roya mediante la aplicación del pernio de soporte de la polea y el eje disco cubre- cuchilla en acero inoxidable en lugar del hierro cromado y el aro de goma estanco.



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

La Lusso y la Lady están disponibles en versiones con el afilador removible o fijo,





Como indicado también en el vídeo presentación de la lista precios

la letra S siempre indica el modelo con afilador fijo

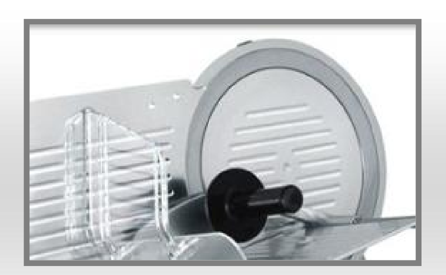
The sharpener is always included in the machine.
It's important to know that the letter "S"indicates always the model with fixed sharpener on the top, as you can see in the pane of the picture

195 GL	CE v
22 G/A	CE v
22 GS	CE v
25 G/A	CE v
25 GS	CE v
275/A	CE v
275/S	CE v
300/A	CE v
300/S	CE v

En general aconsejo el uso de máquinas con

el afilador removible para una mejor visión,

porque es más fácil para limpiar y más higiénico



Cuando sea necesario afilar la cuchilla,

sirven sólo unos minutos,



Affilatoio amovibile
Removable sharpener

además, el coste de adquisición de la máquina con afilador removible es mucho más barato.

195 GL	CE v	326
22 G/A	CE v	448
22 GS	CE v	493
25 G/A	CE v	477
25 GS	CE v	526
275/A	CE v	602
275/S	CE v	675
300/A	CE v	887
300/S	CE v	933

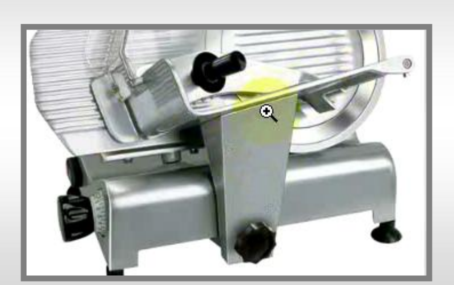
Se puede extraer el brazo prensafiambres destornillando este tornillo.



Para la versión profesional es añadida la protección de plástico transparente



El carro de la mercancìa



de momento es extraìble

sólo para la línea Lady utilizando el sistema BLC



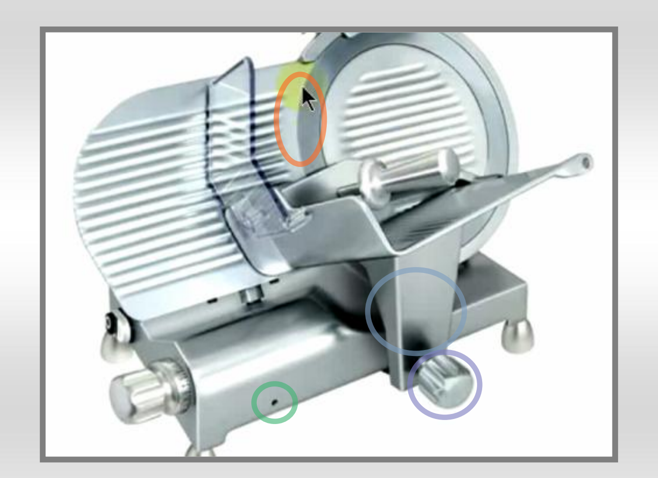
PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

El funcionamiento es simple y rápido:
hay que poner a cero el espesor
de la cuchilla,

y bloquear el carro de la mercancìa

accionando este bloque

se podrà destornillar la perilla
y extraer el carro.



Para eventuales accesorios aplicables, es importante mirar al Video

enlace Web: Accesorios   en la página dos del área vídeo   o

Accesorios vídeo en formato de texto en un archivo en formato PDF

clic sobre este símbolo   para abrir el archivo

Para ver las versiones disponibles es importante mirar la Presentación de fotos

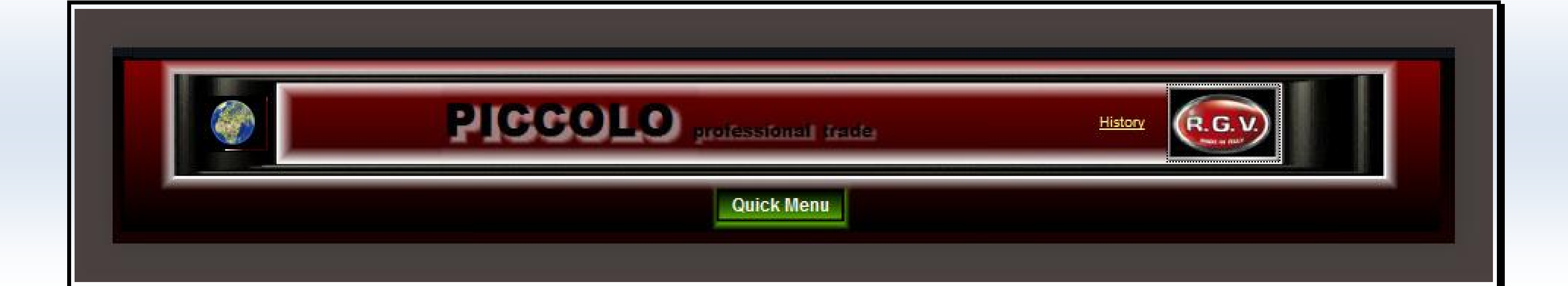
en la sección fotos   click on this symbol   to open the file

---

Gracias por la atención y un cordial saludo

Piccolo

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com



You’re welcome!

New KELLY



Professional slicer studied to cut big cold-cuts, cheeses, bread and fish.

The line studied even in the least details with big roundness and without any edge allows a simple and complete cleaning guaranteed also by



the system BLC

block of the sliding carriage



which allows to disassemble the food tray and its bearing and to obtain in this way an easy access even in the part under the food tray;

in this case, a special safety mechanism allows to disassemble it only when the bulkhead of slice regulation is in position "0" so that the blade is completely protected.

This slicer has been designed respecting safety norms in force.

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

Technical characteristics

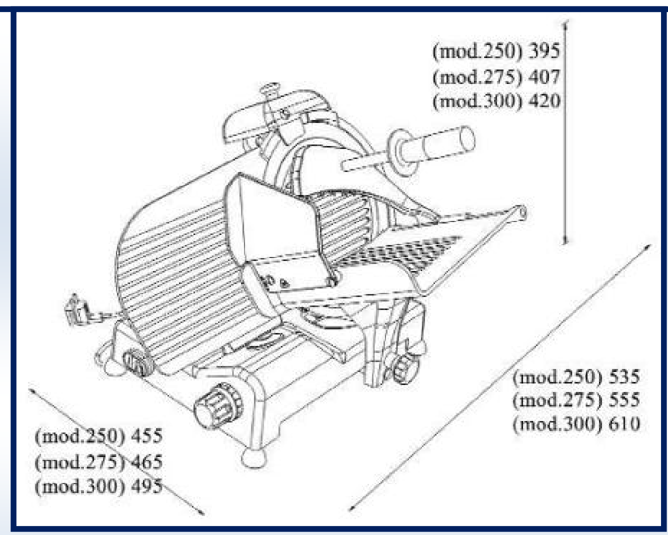
Base in cast aluminum with polished anodic oxidation -
- blade cover ring with polished anodic oxidation to obtain a product hygienically clean and anticorrosive -

Regarding this component, it's important to watch the link to: blade protection ring video at page no. 2 of the Video area or the blade protection ring video in text format in a single PDF format file

click on this symbol to open the file

- food-tray - bulkhead of slice regulation - professional ventilated motor to limit the heating - shaft holding the blade mounted on a double ball bearing which makes the slicer silent - tempered ground hard chromium-plated - professional blade to maintain the cut efficiency more longer - removable sharpener with double emery to sharpen and to remove the burr made during sharpening - slicing thickness up to 15 mm

		mod.250/S	mod.275/S	mod.300/S
Diametro lama *Blade diameter*	mm	250	275	300
Potenza motore *Power*	Watt	140	150	230
Capacità di taglio *Capacity of cut about*	mm	235x170	225x195	230x210
Corsa carrello *Trolley run*	mm	265	265	265
Peso *Weight*	Kg	15	16	17,5



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

Other notes

The distance of the blade to the base is a feature almost non-existent in the slicing on the market with a diameter so "small"



is increasingly requested and valued the ease and speed to machine cleaning







The food tray is more inclined,



rounded, nice and modern

Follows, some pictures



KELLY 250 /A CE V + BLC	€ 738,00	KELLY 250 /S CE V + BLC	€ 773,00
KELLY 275 /A CEV + BLC	€ 840,00	KELLY 275 /S CEV + BLC	€ 880,00
KELLY 300 /A CE V + BLC	€ 990,00	KELLY 300 /S CE V + BLC	€ 1.030,00

Letter A = Removable sharpener

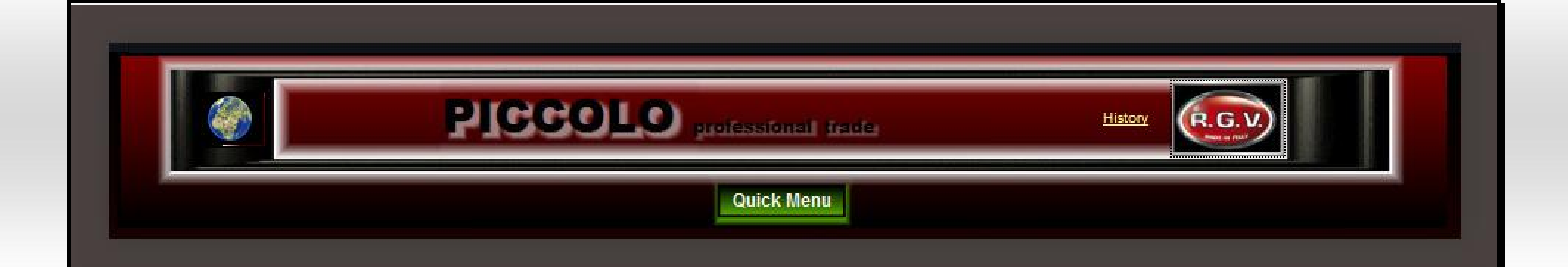
Letter S = Fixed sharpener on top

Without BLC system, from the price list minus € 55

Thank you very much for your attention

Piccolo

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com



Bienvenidos!

Aro de protección de la cuchilla vídeo

en formato de texto en un archivo en formato PDF



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

El aro de protección de la cuchilla es ideal
para la higiene y la seguridad,



de hecho, sobre todo durante la limpieza,
la cuchilla siempre está protegida.

Esto es un aspecto muy importante
para no subestimar.

Este tipo de aro ofrece mayor comodidad en la limpieza,
con respecto a los otros tipos en el mercado.



Las máquinas RGV son apreciadas incluso para el ahorro de tiempo debido
a la limpieza y a la manutención.



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

Usar las cortadoras con la cubierta de la cuchilla,
de las cuales estas fotos muestran algunos modelos,






significa tener muchas más dificultades en la limpieza y más frecuentes acumulaciones de bacterias, porque siempre hay alguien que utiliza la máquina y no logra limpiarla bien; además hay que considerar que cuanto más la temperatura del lugar de utilizo de la maquina está elevada, más las bacterias se forman y proliferan velozmente, aumentando el riesgo de una posible intoxicación, también muy grave, en particular si el consumidor tiene alergias.

Además de esto, al quitar el cubre-cuchilla, la hoja está totalmente expuesta, creando así una zona peligrosa;



Es importante observar que en algunos modelos en el mercado, el micro interruptor del cubre-cuchilla no está presente o no funciona después de poco tiempo

En cambio si la limpieza es rápida y práctica, como en este caso,



el operador que utiliza la máquina puede limpiar fácilmente la cuchilla también a lo largo del transcurso del día demostrando al cliente la atención y el respeto para él, en el caso de que la maquina esté expuesta al público.

por esta razón les sugiero el uso de la máquina

con el afilador amovible, incluso si la mentalidad

es la de utilizar el afilador fijo.



Quiero subrayar que

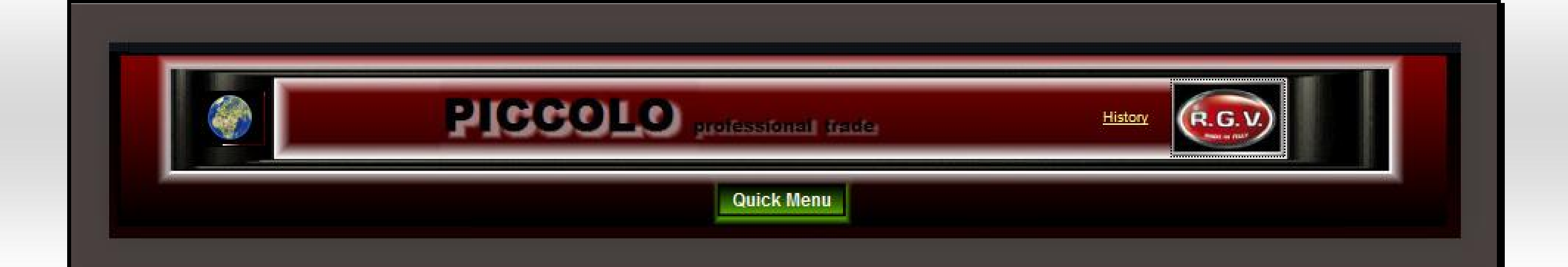
limpiar y afilar la cuchilla

requiere unos pocos minutos



Gracias por la atención

Piccolo



Bienvenidos!

Basamento anodizado y lacado Vídeo

en formato de texto en un archivo en formato PDF



PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

En lo que concierne los dos tipos de base, la composición es totalmente de aluminio.

En nuestra gama hay dos fundamentales diferentes elaboraciones de aluminio

cast aluminum base

oxidized anodized aluminum base



La base de aluminio oxidado anodizado es el resultado de un producto bruto que requiere diferentes fases de manufactura,
obteniendo un producto final de mayor valor

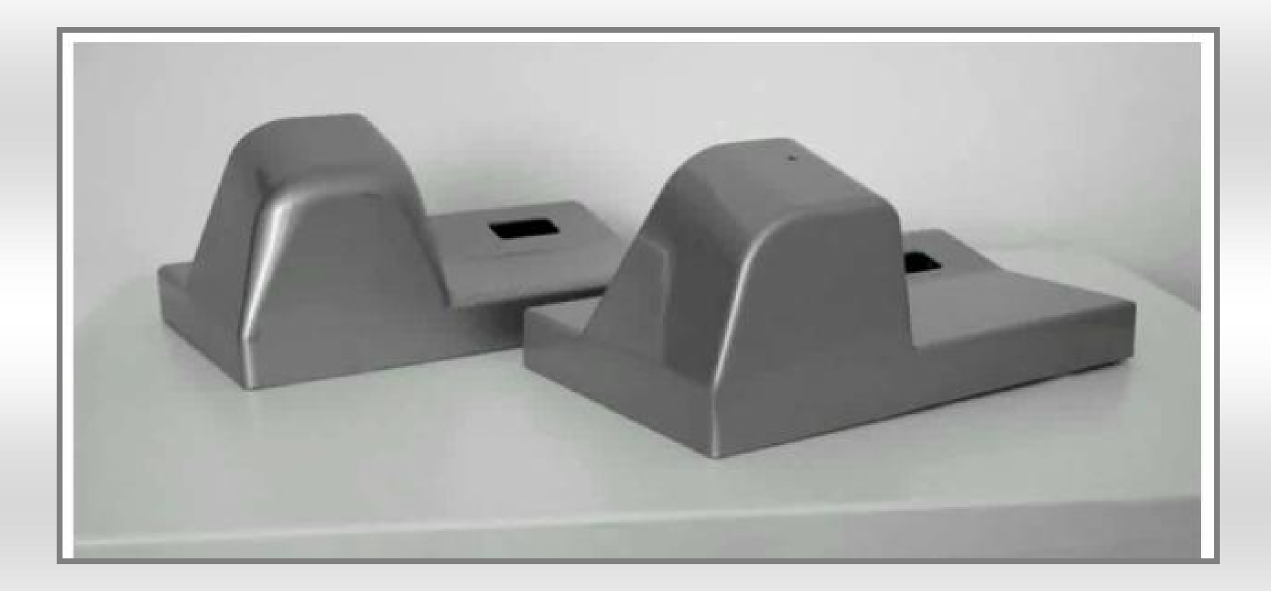


La base de aluminio fundido es el resultado de un producto final en una sola pieza, consiguiendo una gran producción con alta calidad.

En la última transformación se aplica una especial laca transparente en la base



Recientemente, en la línea LUSSO se ha introducido la nueva base



Como se puede ver, en comparación con la anterior, los bordes

son más redondeados y por lo tanto tiene una forma más moderna

También la línea LUXOR tiene una forma más redondeada y moderna

con respecto a la OLIMPIA



Gracias a este proceso especial, la base lacada seguirá siendo casi nueva respecto a la en aluminio oxidado anodizado

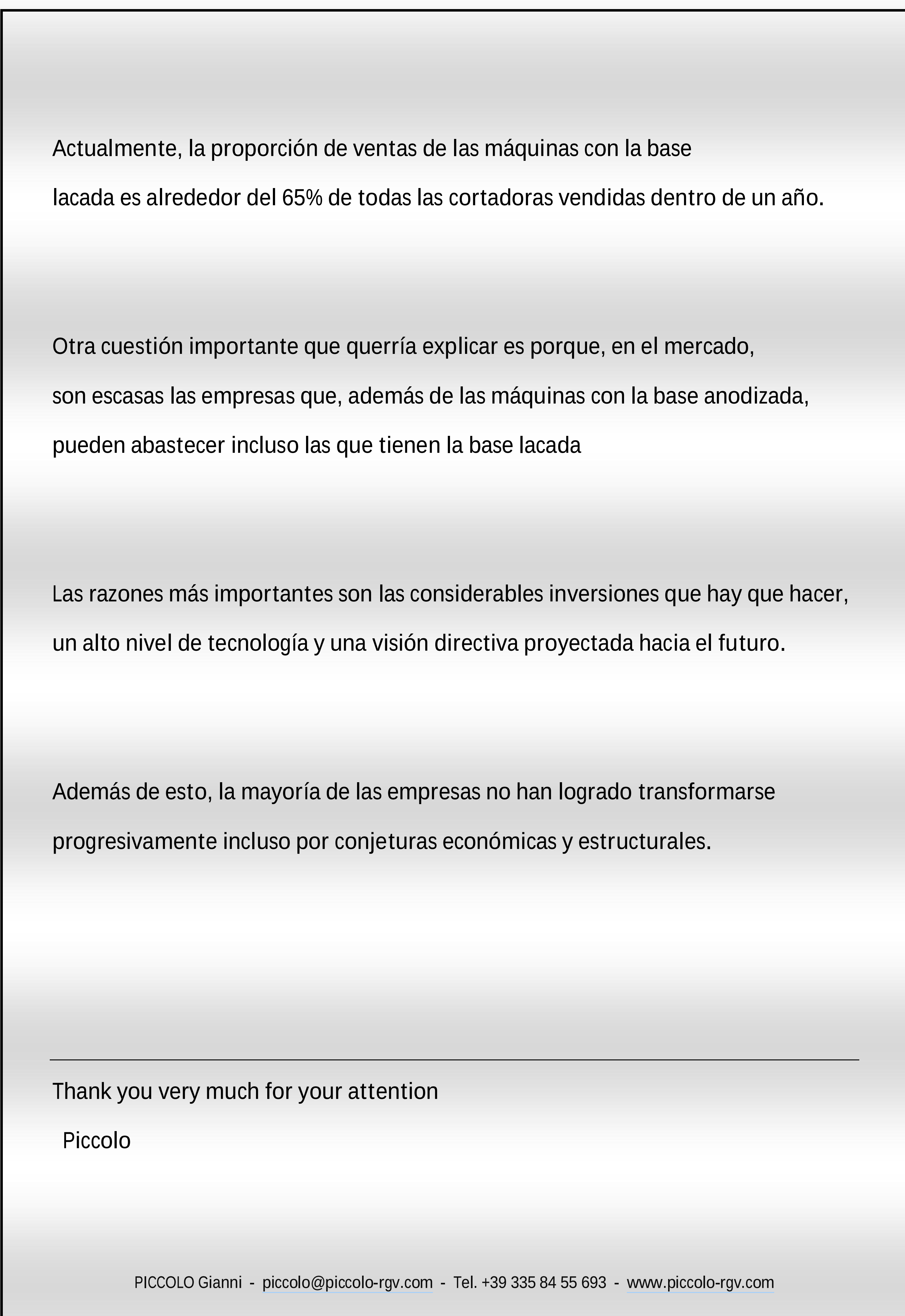
Para entender mejor el diferente comportamiento entre las dos bases, utilizamos una máquina con soporte anodizado y la otra con la base lacada; cortamos jamón, salami y otra comida



y luego dejamos las maquinas fuera,

expuestas a la lluvia y al sol,
no mucho después

se puede ver que la base anodizada empieza a cambiar,
mostrando signos de corrosión



Actualmente, la proporción de ventas de las máquinas con la base

lacada es alrededor del 65% de todas las cortadoras vendidas dentro de un año.

Otra cuestión importante que querría explicar es porque, en el mercado,

son escasas las empresas que, además de las máquinas con la base anodizada,

pueden abastecer incluso las que tienen la base lacada

Las razones más importantes son las considerables inversiones que hay que hacer,

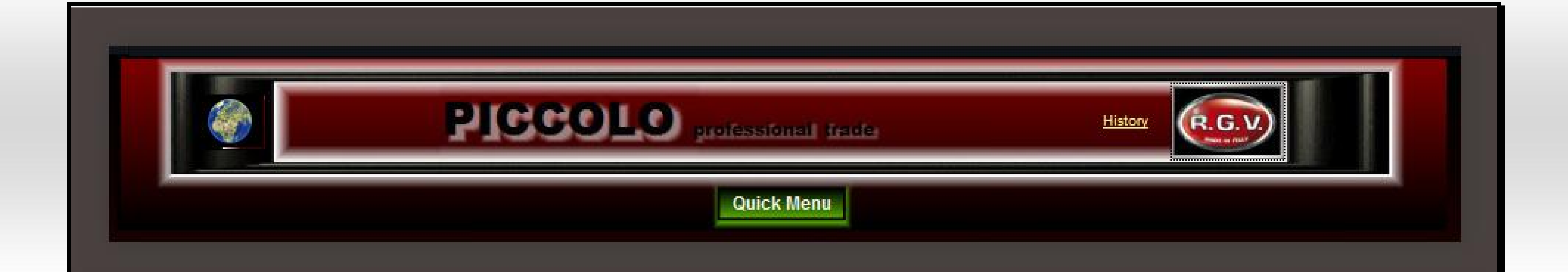
un alto nivel de tecnología y una visión directiva proyectada hacia el futuro.

Además de esto, la mayoría de las empresas no han logrado transformarse

progresivamente incluso por conjeturas económicas y estructurales.

Thank you very much for your attention

Piccolo



Bienvenidos!

Accesorios Vídeo

en formato de texto en un archivo en formato PDF



El plato porta-fiambres en acero es una variante que se puede aplicar para sustituir el de aluminio estándar.



Este plato se requiere, en particular, para los clientes que necesitan incrementar las partes de contacto con los alimentos, para necesidades higiénicas, con el acero inoxidable. Se aconseja solicitarlo en el pedido, porque es la solución más conveniente, o como repuesto con un precio de compra superior, para ser reemplazado posteriormente.

El conjunto de perillas

en aluminio se pide,



KNOBS IN OXIDIZED ALUMINIUM AND GRADUATED CARVED **KNOB**
(as optional at the place of those in plastic)

en particular, para los clientes que necesitan o quieren excluir los componentes de plástico en la cortadora, o por razones de estética, de hecho, la máquina con el conjunto de aluminio es mucho más valiosa y hermosa.









La base colorada se requiere para el cliente que quiere distinguirse o para dar un toque de color.





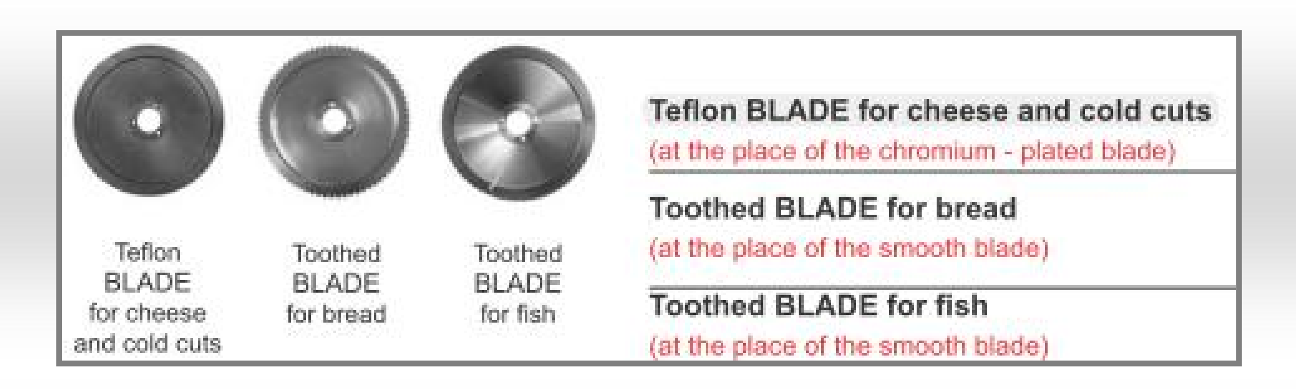




Las cuchillas están disponibles para diferentes necesidades.

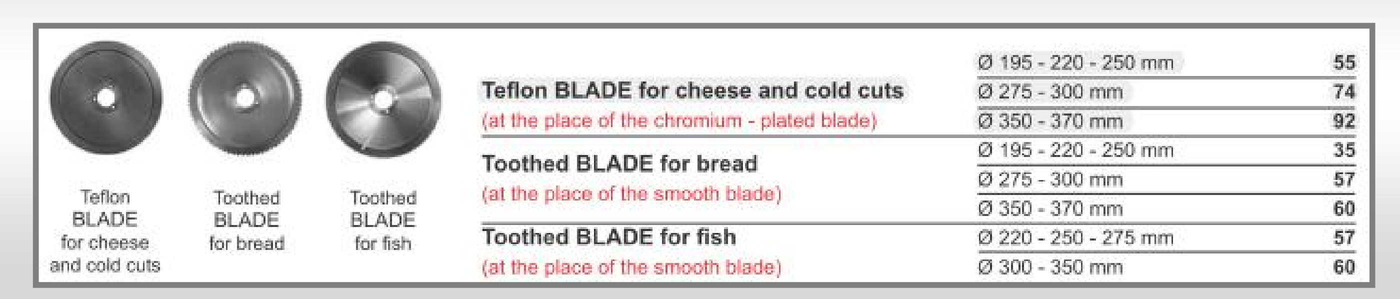
Tenemos una cuchilla dentada para cortar pan y carne congelada,

una cuchilla dentada para cortar el pescado o la cuchilla en teflón.



La cuchilla en teflón es especialmente indicada para los clientes
que trabajan a menudo con queso o tipos especiales de pan,
porque reduce la intensa fricción con la comida

Quiero señalar que si se requiere la cuchilla en el pedido con la maquina,



Teflon BLADE for cheese and cold cuts (at the place of the chromium - plated blade)	Ø 195 - 220 - 250 mm	55
	Ø 275 - 300 mm	74
	Ø 350 - 370 mm	92
Toothed BLADE for bread (at the place of the smooth blade)	Ø 195 - 220 - 250 mm	35
	Ø 275 - 300 mm	57
	Ø 350 - 370 mm	60
Toothed BLADE for fish (at the place of the smooth blade)	Ø 220 - 250 - 275 mm	57
	Ø 300 - 350 mm	60

el cliente puede trabajar mucho mejor con un pequeño coste Extra, utilizando tanto las fiambres como el queso u otros alimentos difíciles para cortar.

Seguramente el peso de la dificultad en cortar comidas difíciles es mucho mayor que el peso de los costes adicionales para adquirir la cuchilla en teflón.

Para los clientes que requieren la máxima calidad e innovación, en el catálogo se encuentran las informaciones técnicas sobre las diferentes tipologías disponibles



GUIDE TO CHOOSE THE BLADE

1. MATERIALS

STEEL C45

Standard chrome steel used to manufacture the 80% of the models Ø 195-220-250

Material hardness: 57 - 59 HRC

STEEL 100 Cr6

Hot-rolled steel. Quality 100 cr6, serial number 1.2067 pickled, annealed to spherical cementite and final annealed.

Valuable steel, which proves a good resistance to wear and corrosion.

Material hardness: 60 - 62 HRC

2. AVAILABLE FINISH FOR BOTH MATERIALS

STANDARD CHROME BLADE



Standard finish which consists in the blade covering with tough microcracked zero-valent Chrome.
In accordance with EU directives: ELV 2000/53/CE, ROHS 202/95/CE and WEEE 2002/96/CE.

TEFLON COATING



This finishing gives the blade better sliding properties when in contact with the product, and is particularly useful for cutting cheese.

As a further demonstration of reliability and safety, our blades are coated only as the final stage of the production cycle, always offering blades that are first chromium plated and subsequently Teflon coated.

Teflon coating as per the folowing regulation: F.D.A (U.S.A) e B.G.A. (GERMANY)

BLADES International Patent MI2006A000934



Applicable blade to every slicers

A profile structured on two different levels, and the narrow band, reduce the surface of the blade in contact with the product, avoiding pointless frictions, and ensuring that the part of the blade not directly involved in the cutting process is always

This type of finishing can be applied to all our blades, and represents a winning solution for cutting cured meats, cheese and vegetables.

In summary:

- avoids the waste that is normal with traditional blades;
- enables to obtain extremely thin and perfect slices;
- the flavour of the product is unchanged because the blade does not become hot.

El dispositivo BLC es la manera mejor para limpiar el carro de la mercancía y las otras partes de la máquina.

BLC DEVICE (block food-tray / movable bulkhead)

El funcionamiento es simple y rápido:
hay que poner a cero el espesor de la cuchilla,

y bloquear el carro de la mercancìa

accionando este bloque

se podrà destornillar la perilla
y extraer el carro.



El doble botón CEp tiene el relé,



mientras la caja de conexiones trifásica, además del relé, tiene el transformador que eleva el voltaje a 24 voltios, porque está prohibido tener el voltaje a 400 voltios en los botones.



El relé sirve para reactivar la máquina en caso de falta de electricidad. Quiero hacer hincapié en que, al trascurrir del tiempo, el relé puede tener dificultades para funcionar,



mientras la caja de conexiones CEv, como es electrónica, es más fiable;

Esta caja respecta plenamente

las normativas CE y tiene también

la Certificación TUV-GS.

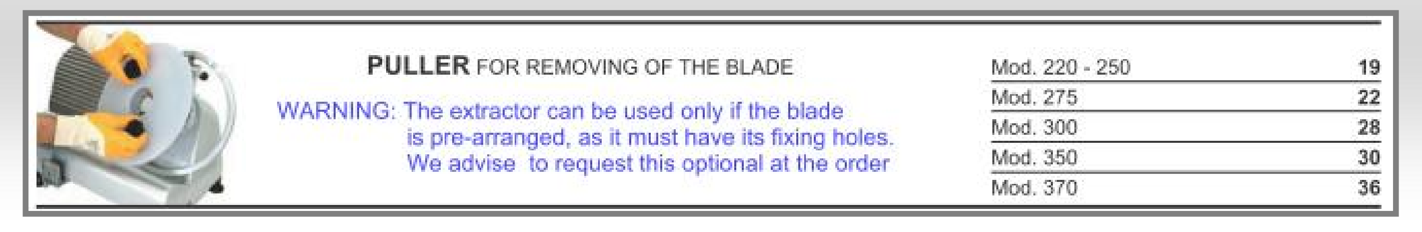


Esta caja de conexiones utiliza una tarjeta electrónica para la reactivación
y un transformador para elevar la
tensión a 24 voltios en los botones;

Quiero subrayar que este componente
se requiere y utiliza sólo en casos
específicos



El extractor para el desmontaje de la cuchillais



Mod. 220 - 250	19
Mod. 275	22
Mod. 300	28
Mod. 350	30
Mod. 370	36

es el sistema utilizado más seguro, para evitar que la cuchilla pueda tener zonas de corte expuestas. El extractor puede ser útil para una mejor limpieza
o manutención. Sólo se puede usar si la cuchilla tiene dos agujeros para el anclaje;



La solución ideal es solicitar este accesorio con el pedido de la máquina o se lo puede solicitar después, pidiendo también la cuchilla adecuada como recambio.

Este tipo de cierre hermético
con el aro de goma negro
se aplica de serie en la línea Kelly.

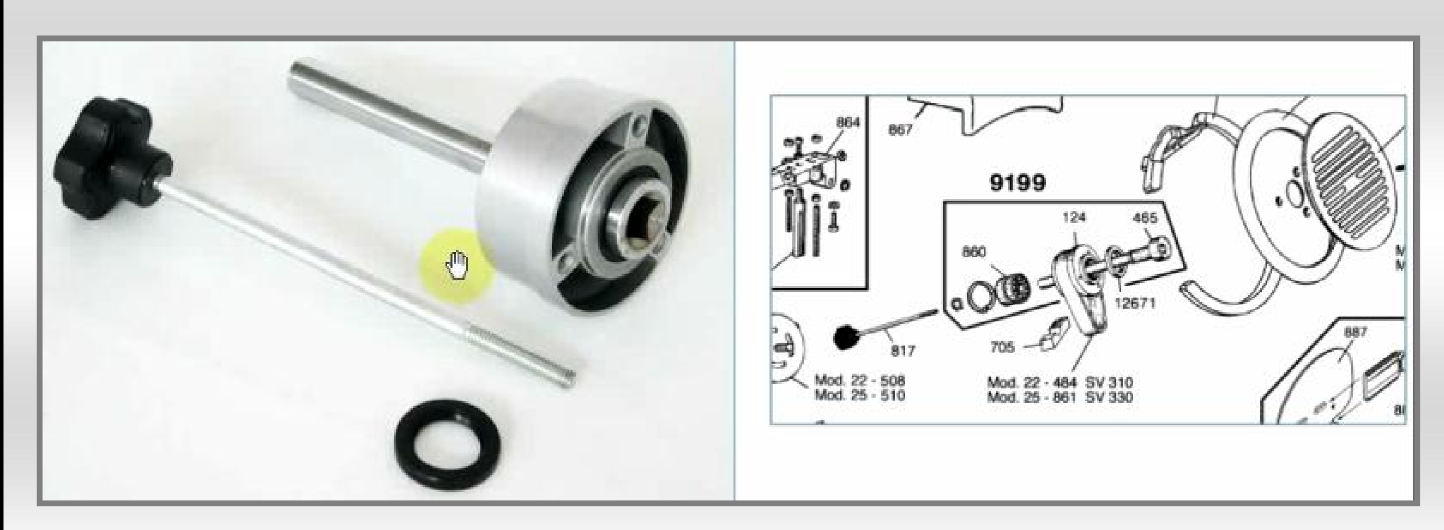


En los modelos Luxor, Olympia, Lusso, Lady y Dolly
se puede aplicar el aro de plástico blanco
sin la goma negra, como se puede ver en esta foto,



a fin de reducir la infiltración de los desechos
de alimentos, agua y detergente.

Estos componentes estándar son de hierro cromado



y pueden ser sustituidos por los en acero inoxidable para prevenir la formación
de orín, debida a la utilización de agua y detergentes en abundancia
durante la limpieza.

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com

En comparación con el motor estándar instalado, esto es un poco más grande,

además tiene esta cubierta de plástico y un ventilador adicional para la refrigeración



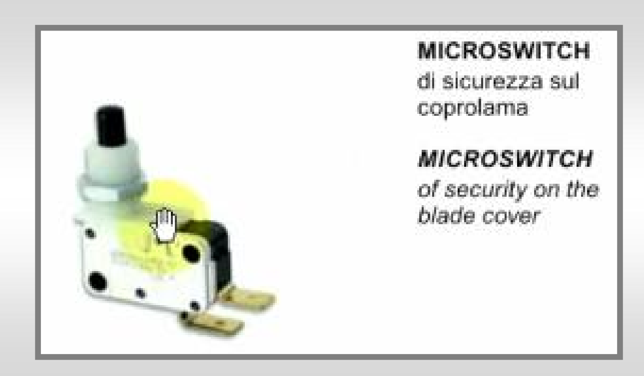
Esto es el motor de serie de la línea Dolly



Cuando se le solicite, se puede aplicar el motor estanco (IP 54) para todas las máquinas de diámetro de 300 para arriba



Acerca del micro interruptor para el cubre cuchilla, esto sirve para evitar el funcionamiento de la máquina durante la extracción del disco.
(En raras ocasiones se requiere)
Se puede aplicar en todos los modelos de la línea profesional



Gracias por la atención y un cordial saludo.

Piccolo

PICCOLO Gianni - piccolo@piccolo-rgv.com - Tel. +39 335 84 55 693 - www.piccolo-rgv.com